

# Speisekarte

**Täglich wechselndes 4-Gänge-Überraschungsmenü** 49,00 €

## Vorspeisen:

Felsenauster "Fine de Claire", Stück 4,00 €

Irische Felsenauster, Stück  
serviert mit Speckbrot und Vinaigrette 5,00 €

Kaviar Sevruga-Style  
20g - 30,00 € / 50g - 75,00 € / 100g - 150,00 €

Kaviar Ossietra-Style  
20g - 38,40 € / 50g - 96,00 € / 100g - 192,00 €

Kaviar Beluga-Style  
20g - 48,00 € / 50g - 120,00 € / 100g - 240,00 €

serviert mit Crème fraîche, Toast, Schalotten  
und gehacktem Ei

Tunatatar mit Krabbenchips,  
wahlweise mit 10g Sevruga Kaviar 18,50 €  
33,50 €

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln und Pesto Rosso 19,50 €

Vorspeisenvariation mit Garnele und Rucola,  
Tunasashimi, gratinierte Jakobsmuschel  
und gegrillte Calamaretti 23,50 €

Carpaccio von der Gambero Rosso Garnele mit  
Walnusspesto und Wildkräutern 24,50 €

Rindertatar mit cremigem Honig-Senf-Eis  
und Feldsalat 23,50 €

## Suppen:

Bouillabaisse "Kastenmeiers"  
mit Aioli und Röstbrot 13,50 €

Blaukraut-Glühweinsuppe mit Krabbencrostinis 12,50 €

Hummersuppe mit Garnele  
und Lauchstroh 15,50 €

## Zwischengerichte:

Ravioli von der Gans, Stopfleber und Blaukrautsud 18,50 €

Spaghettini mit schwarzem Trüffel 26,50 €

Hummerrisotto vom 1/2 Hummer 48,50 €

Hummerspaghettini vom 1/2 Hummer  
am Tisch flambiert 48,50 €

## Tagesempfehlung mit Beilagen Ihrer Wahl:

Dorade Royal 28,50 €

Seeteufel für 2-6 Personen, p.P. 34,50 €

Loup de Mer für 2-4 Personen, p.P.  
im Salz gebacken zuzüglich p.P. 34,50 €  
3,00 €

Steinbutt für 2-4 Personen, p.P. 36,50 €

Jede weitere Beilage 3,00 €

## Hauptgerichte:

Kabeljaufilet auf der Haut gegrillt  
mit cremigem Spitzkohl und Blutwurstrisotto 25,50 €

Zanderfilet mit gebratener Schwarzwurzel  
und Trüffelschaumsoße 28,50 €

Chefs Teller mit verschiedenen Edelfischen,  
Spinat und Trüffelrisotto 29,50 €

Rotbarbendoppelfilet mit Shiitake Pilzen  
und cremiger Polenta 29,50 €

Englisch gegrillter Thunfisch mit Wokgemüse  
und Limettenreis 32,50 €

„Fish & Chips“ von der Languste  
mit getrüffelten Pommes 48,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Wiesensalat und Petersilienkartoffeln 28,50 €

Das Beste vom Rind, Filet und Bäckchen,  
mit Rotweinschalotten und Süßkartoffelpommes 32,50 €

Oder suchen Sie sich das schönste Stück Fleisch  
selbst aus, unsere Küche berät Sie gern.

## Aus dem Becken:

Regenbogenforelle oder Saibling,  
Blau, Müllerin oder geräuchert  
mit Kartoffeln und Kräutersalat 26,50 €

Ganzer Hummer vom Grill (600g)  
mit Beilagen Ihrer Wahl 86,00 €

## Desserts:

Pralinenauswahl von unserer  
Schokoladensommelière, Stück 4,00 €

Kaiserschmarrn mit Zimtzwetschgen  
und Apfelkompott für 2 Personen (30min) 21,00 €

Crêpes Suzette mit Rahmeis für  
2 Personen am Tisch zubereitet 24,00 €

Viele weitere süße Köstlichkeiten suchen Sie sich  
bitte auf unserem Dessertwagen aus.

## Käseempfehlung vom Savoir Vivre-Chef:

Morbier AOP, Comté vieux AOP und  
Mimolette vieille AOP 14,00 €